

MOMIE  
LA  
Cannes

Chef de cuisine - *Head chef* : Julian CAZALAS  
Chef pâtissier - *Pastry Chef* : Mathieu MARCHAND

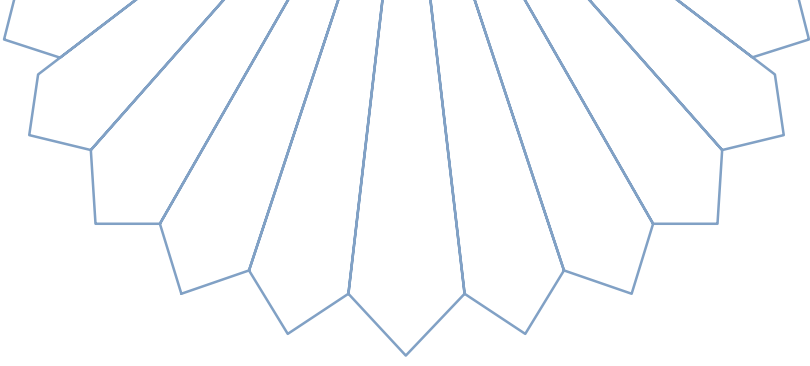
*La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.*

*Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête.*

*Ça danse, ça ric, ça vie !*

*La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration.*

*Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance. L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.*



## *Cocktails Signatures · 24€*

### **Louis Julian**

Vodka Grey Goose, sirop de rose, crème de pêche, feuille d'or, champagne

### **Mademoiselle Romy**

Rhum Bacardi, purée de litchi, Chambord, sirop d'orgeat, jus de citron

### **Dear Princess**

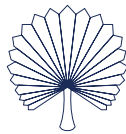
Vodka Grey Goose infusée à la lavande, sirop de rhubarbe, jus de citron, champagne rosé

### **Croisette Sunset**

Tequila Patron Reposado, shrub ananas, sirop gingembre, purée d'ananas, piment oiseau

## *Cocktails Classiques · 22€*

Margarita | New York Sour | Old Fashioned | Espresso Martini  
Last Word | Moscow Mule | Manhattan | Boulevardier | Paloma



## *À partager · To share*

### **Arancini aux cèpes, stracciatella, copeaux de parmesan, noisettes - 35€**

Porcini arancini, stracciatella, parmesan shavings, hazelnuts

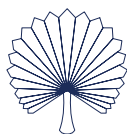
### **Lobster roll - 49€**

Pain brioché nourri au beurre noisette, sucrose huile d'olive et citron, homard poché émietté grossièrement, mayonnaise épicée, ciboulette

*Brown butter-infused brioche bun, baby gem lettuce with olive oil and lemon, roughly crumbled poached lobster, spicy mayonnaise and chives*

# Crudo · Raw fish

- Carpaccio de thon** 32€  
Marinade soja, sésame, pickles de piment, zeste de citron vert  
*Tuna carpaccio, soy marinade, sesame, pickled chilies, lime zest*
- La daurade en ceviche**   28€  
Marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre  
*Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander*
- Tartare de thon** 32€  
Marinade soja, sésame, pickles de piments, zeste de citron  
*Tuna tartare, soy marinade, sesame, hot pepper pickles, lemon zest*
- Tartare de loup**  28€  
Marinade au lait de coco, fumet de poisson, coriandre  
*Sea bass tartare, coconut milk marinade, fish broth, coriander*
- Langouste entière**  150€  
Marinade d'agrumes et zeste de citron vert  
*Whole lobster with citrus marinade and lime zest*
- Poisson du jour en carpaccio - à partager**  80€  
*Catch of the day carpaccio to share*
- 6 huitres « fines de Claire N°3 »**  30€  
*6 oysters « fines de Claire N°3 »*



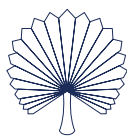
## Le Crudo · 249€

Carpaccio de thon, ceviche de daurade, tartare de thon, tartare de loup,  
langoustines, huîtres « fines de Claire », caviar Petrossian 30g

*Tuna carpaccio, sea bream ceviche, tuna tartare, sea bass tartare, langoustines,  
oysters « fines de Claire », Petrossian caviar 30g*

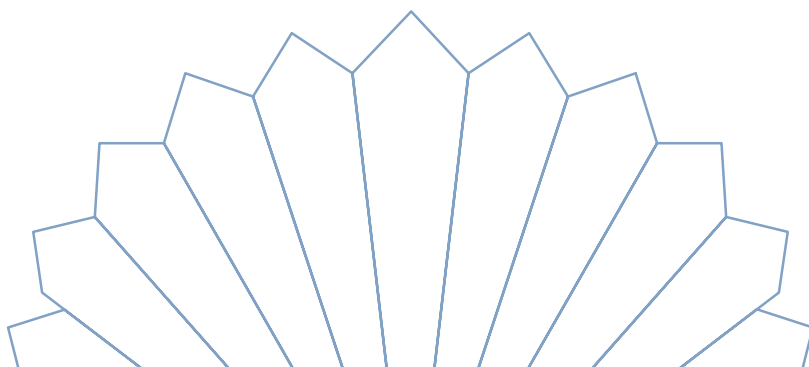
## Entrées · Starters

- La burrata poivrons confits aux épices**   27€  
Tomates, poivrons, oignons, zeste de citron vert et épices  
*Burrata, tomatoes, confit bell peppers, onions, lime zest, and spices*
- La belle salade de roquette**   26€  
Pecorino, noisettes concassées et truffe de saison  
*Arugula salad with pecorino, chopped hazelnuts and seasonal truffle*
- L'artichaut en salade**  31€  
Olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade  
*Raw artichoke salad, Taggiasche olives, tomato confit, spring onions, mesclun salad, parmesan and anchovy sauce*
- L'œuf parfait**  27€  
Poêlé de girolles en persillade, jus de champignons  
*"L'œuf parfait", pan-fried chanterelles with parsley and mushroom jus*
- Le jaune d'œuf en raviole** 26€  
Écume de cèpes, amandes effilées et torréfiées, châtaignes  
*Poached egg yolk in ravioli, porcini foam, toasted sliced almonds, chestnuts*
- Le cannelloni au homard** 30€  
Fondue de poireaux, bisque crémée  
*Lobster cannelloni, leek fondue, creamy bisque*



### *Caviar Petrossian*

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€



## Viandes · Meats

<b>Tagliata de bœuf Black Angus - France</b> 🌿	38€
Roquette, pignons et parmesan <i>Black Angus beef tagliata, arugula salad, pine nuts and parmesan</i>	
<b>Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre - Allemagne</b> 🌿	55€
<i>Simmental beef tenderloin with pepper sauce</i>	
<b>Coquelet et sa marinade à la diable - France</b> 🌿	43€
<i>Spring chicken with a deviled marinade</i>	
<b>Piccata de veau aux morilles - Pays-Bas</b> 🌿	39€
<i>Veal Piccata with morels</i>	
<b>Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne</b> 🌿	38€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust</i>	
<b>Carré d'agneau en croûte - à partager - Irlande/Espagne</b> 🌿	84€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share</i>	
<b>Côte de bœuf Aberdeen 1kg - à partager - Écosse</b> 🌿	195€
<i>Aberdeen prime rib of beef 1kg to share</i>	
<b>Le Chateaubriand 500g - à partager - France</b> 🌿	160€
<i>Chateaubriand cut 500g to share</i>	

## Poissons · Fish

<b>Poulpe croquant alla Luciana</b> 🌿	36€
<i>Octopus alla Luciana</i>	
<b>Saku de thon au sésame</b>	38€
Sauce oignons caramélisés, salade de fenouil, marinade de soja <i>Tuna saku with sesame, caramelised onion sauce, fennel salad, soy marinade</i>	
<b>Pavé de bar rôti</b> 🌿	48€
Espuma de poissons de roche, pommes de terre et rouille <i>Roasted sea bass, rockfish foam, potatoes, and rouille</i>	
<b>Noix de Saint-Jacques snackées</b> 🌿	39€
Jus truffé et truffe d'automne <i>Seared scallops with truffle jus and autumn truffle</i>	
<b>Grosses gambas sauvages rôties avec ail confit et aromates</b> 🌿	99€
<i>Roasted wild prawns with garlic confit and herbs</i>	
<b>Langouste rôtie au beurre basilic et tomates confites</b> 🌿	32€/100g
<i>Roasted lobster with basil butter and tomato confit</i>	
<b>Poisson du jour 500g/800g</b> 🌿	18€/100g
<i>Catch of the day 500g/800g</i>	
<b>Grosse pièce de poisson d'élevage 1kg et plus - à partager</b> 🌿	18€/100g
<i>Big farm fish of the day to share 1kg and up</i>	
<b>Grosse pièce de poisson sauvage 1kg et plus - à partager</b> 🌿	20€/100g
<i>Big wild fish of the day to share 1kg and up</i>	

## Pâtes · Pasta

<b>Gnocchi aux morilles</b> Gnocchi with morels	39€
<b>Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe de saison</b> Truffle ravioli, truffled gravy and seasonal truffle	40€
<b>Macaroni au coquelet</b> 🐔🐔 Marinade à la diable, cuisson basse température puis émietté avec sauce chili, tomates Datterino et persil Macaroni pasta with devil's marinade, slow-cooked shredded spring chicken with chili sauce, Datterino tomatoes and parsley	41€
<b>Risotto aux girolles et persillade</b> 🍄 Risotto with chanterelles and parsley	38€
<b>Risotto à la truffe de saison, pignons et parmesan</b> 🍄🌿 Seasonal truffle risotto, pine nuts and parmesan	43€
<b>Linguine bisque crémée, grosses gambas - à partager</b> Linguine pasta with creamy bisque and king prawns to share	115€
<b>Linguine bisque crémée, langouste rôtie - à partager</b> Linguine pasta with creamy bisque and roasted lobster to share	32€/100g

## Garnitures · Sides

<b>Écrasé de pommes de terre et noisettes concassées</b> Mashed potatoes with crushed hazelnuts	10€
<b>Écrasé de pommes de terre à la truffe</b> Mashed potatoes with truffle shavings	12€
<b>Légumes verts du jour</b> Green vegetables of the day	10€
<b>Gnocchi à la truffe</b> Gnocchi with truffle	10€
<b>Riz jasmin au lait de coco</b> Jasmin rice in coconut milk	10€
<b>Cœur de laitue, huile d'olive et citron vert</b> Green salad, olive oil and lime	10€

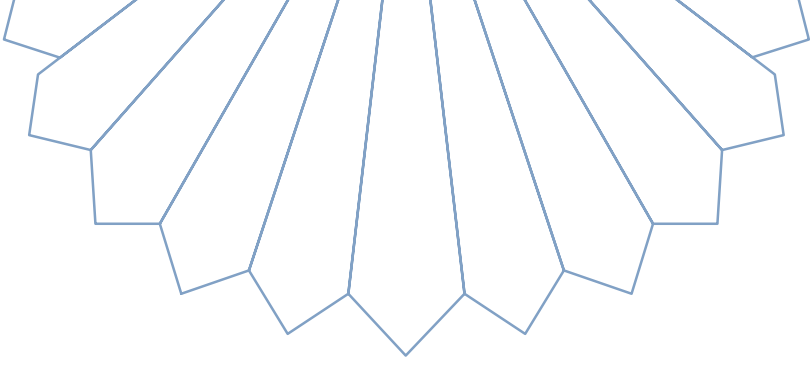
## Sauces

Jus de viande - Gravy | Sauce béarnaise - Béarnaise sauce  
Sauce au poivre - Pepper sauce | Sauce aux morilles - Morel sauce  
Oignons caramélisés - Caramelised onion | Harissa - Hot chilli pepper paste  
Supplément sauce - Additional sauce - 5€

# Desserts

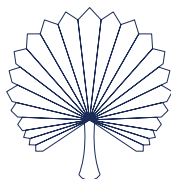
- La gaufre**  16€  
Gaufre maison, chantilly vanille, Nutella et caramel salé  
*Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella*
- Le Sundae - à partager**   31€  
Glace fleur de lait, popcorn caramélisé, sauces caramel au beurre salé et chocolat, noisettes caramélisées  
*Fior di latte ice cream, caramelised popcorn, salted caramel sauce, chocolate sauce, caramelised hazelnuts*
- Le cookie - à partager**  32€  
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille, sauce caramel au beurre salé  
*Chocolate chip and pecan cookie and chocolate, with ice cream vanilla and salted caramel sauce*
- Le Concorde**  19€  
Mousse légère chocolat praline, cœur caramel vanillé, croustillant de meringue chocolatée et noix de pécan  
*Chocolate praline mousse with a vanilla caramel center, chocolate meringue crunch, and pecans*
- Le baba aux poires et poivre du Timut** 19€  
Baba imbibé au sirop d'agrumes, cœur de poires vanillées et poivre du Timut, confit de poires et crumble vanille, rhum ambré  
*Syrup-soaked Baba with citrus, vanilla pear heart and Timut pepper, pear confit, vanilla crumble, amber Rum*
- Le Saint-Honoré aux fruits exotiques et coriandre** 19€  
Pâte feuilletée croustillante, choux caramélisé, tartare de fruits exotiques à la coriandre, mousse à la mangue  
*Crispy puff pastry, caramelized choux, exotic fruit tartare with coriander, mango mousse*
- Les churros - à partager**  32€  
Nutella, sauce caramel au beurre salé, noisettes chocolatées, billes chocolat, chantilly vanillée, sauce aux fruits rouges  
*Churros to share, salted caramel sauce, chocolate-coated hazelnuts, vanilla whipped cream, chocolate balls, berry sauce*
- Le soufflé du moment**   21€  
Soufflé of the day
- Fruit givré du moment**   36€  
Frozen fruit of the day
- L'assiette de fruits frais - à partager**   35€  
Fresh fruits platter to share
- Assortiment de glaces et sorbets**   14€  
Assortment of ice creams and sorbets
- Sélection de fromages Mons fromager - Affineur MOF**   16€  
Cheese selection from MONS cheese cellar





## Vins de Desserts

	75cl	62cl	50cl	37,5cl	14cl
<b>Moscato d'Asti 2022</b> <i>Ceretto, Italie</i>	65€				
<b>Carmes de Rieussec 2019</b> <i>Sauternes, Second vin de Rieussec</i> « Premier Grand Cru Classé »	90€				18€
<b>Gewurztraminer «Vendanges Tardives » 2017</b> <i>Maison Trimbach</i>	170€				30€
<b>Château Yquem 2010</b> <i>Sauternes, 1er Cru Supérieur</i>	2 300€			950€	
<b>Arbois Vin Jaune 2016</b> <i>Domaine Rolet</i>		190€			
<b>Vin de Constance « Klein Constancia » 2019</b> <i>Afrique du Sud</i>				270€	
<b>Tokaji Aszú 2010</b> <i>Hétszölő, Hongrie</i>				150€	
<b>Arbois Vin de Paille 2016</b> <i>Domaine Rolet</i>					145€



**La Môme Cannes**

6, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. 04 93 38 60 95 - [lamomecannes@lamomegroupe.com](mailto:lamomecannes@lamomegroupe.com)

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA  
Cannes - Monte Carlo - Paris - London